

*Masterclass:
Mejora de la
Eficiencia en la
Cocina
Profesional:
Risotto de Maíz
Tierno con Setas
y Calamares de
Potera*



RECETAS Y TÉCNICAS ESENCIALES PARA TRABAJARLO

Gastronómico
CARLOS BERNÉ
ASESOR

Formador Chef

Formador de equipos, Asesor Coordinador y
Mentor de Cocina para Restauración

Contacto:

carlosenriqueoberne@gmail.com

www.carlosberne.es

☎ 670 80 81 51

¡Y QUE EL CHOCOLATE NOS SIGA
HACIENDO FELICES!



DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Aprenderás estrategias y herramientas efectivas dentro de tu organización. Durante esta sesión de 1 hora y media, exploraremos las mejores prácticas, metodologías y también implementar cambios en tu productividad.

OBJETIVO DEL CURSO

El objetivo de esta masterclass es dotarte de las habilidades y conocimientos necesarios para mejorar la organización y el rendimiento de tu equipo.

A well-crafted business plan is essential for success. Outline your goals, target market, products/services, marketing strategies, and financial projections. It sets the foundation for your business.

¿A quién va dirigido?

Esta formación está diseñada para gerentes, propietarios, líderes de equipo y profesionales de hostelería. Ya seas un principiante o un profesional experimentado.

Temario y Poniente

Poniente:

Carlos Berné Aznar

Asesor Formador en Hostelería.

**Introducción a las metodologías ágiles, estandarizar procesos.
Mejores prácticas en comunicación y colaboración en equipo.
Consultor en Productividad y Eficiencia.
Análisis de procesos
Técnicas para la gestión del tiempo.
Estrategias para fomentar un ambiente laboral colaborativo y
motivador.**

Detalles del curso:

Duración del curso: 1:30 horas aprox.

Fecha y Horario:

Día 17 de octubre

Horario: Chile: 13:30 / España: 19:30

Formato: Online

Plazas o Cupos: Limitados

Precio del curso:

**España: 20€ (Pago mediante Bizum al
(670808151))**

Chile: \$22.000 (Transferencias Carlos)